



*Concilier modernité et tradition, c'est le défi que nous avons voulu relever en créant le Toi Du Monde en 2019. De cette ferme familiale de 1886 typique du Val d'Arly, nous avons conservé toute la structure et les matériaux d'époque. Grâce à l'association de nombreuses technologies innovantes, nous en avons fait un bâtiment neutre en carbone.*

*Côté cuisine, c'est le goût qui guide la création de nos plats, tous faits maison et réalisés à partir de produits frais. La majorité des légumes provient de notre potager, viandes et fromages sont produits par nos voisins agriculteurs...*

*Cette alchimie entre Terroir et Innovation a été récompensée par le Gault et Millau 2025.*



*Tableau des allergènes disponibles sur demande*

# Nos producteurs Locaux

*Nous faisons le maximum pour sélectionner nos fournisseurs à moins de 50 kms....*

Le Toi du Monde : Légumes, bœuf, truite, miel, saucissons et jambon fumés

Coop de Flumet : Tomme de Savoie

Caves d'affinage de Savoie (Rognaix) : Fromages à la carte

GAEC Des 2 Savoie (Flumet) : Fromages de brebis

GAEC du Mont Charvin (Ugine) : Pommes, Poires, Jus

Philippe Grisard, Caves de Cruet : Vins de Savoie

# *A partager pour l'apéritif*

*Assiette de Jambon Fumé Maison* 14 Euros

*Assiette de Truite Fumée Maison* 16 Euros

*La planche de charcuterie de Savoie* 16 Euros  
*Jambon fumé maison, saucisson maison Grosset, coppa*

*La planche de 4 fromages de Savoie* 16 Euros  
*Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu de Bonneval, Reblochon*

*La planche Mixte* 18 Euros  
*Assortiment de charcuteries et fromages*

*Bougnettes de pommes de terre (beignets savoyards) x6* 10 Euros

*Petit pot de terrine du chef (200g)* 12 Euros

*Légumes croquants accompagnés de fromage blanc*

*Façon cervelle de canut* 10 Euros

# *A La Carte*

## *Les Entrées*

### *Le potimarron en velouté : 13 Euros*

*Poitrine confite puis laquée au miel de montagne, crème de lard fumé*

### *Le poireau cuit à l'étouffée : 12 Euros*

*Vinaigrette à l'estragon, mousse au bleu de Bonneval*

### *La Betterave : 14 Euros*

*Tarte fine au parmesan, mousse de chèvre au piment d'Espelette*

### *Le Reblochon Fermier Pané : 12 Euros*

*Poire de Savoie pochée au vin chaud, saveurs d'agrumes et épices*

# *Les Plats*

## *Le dos de cabillaud : 29 Euros*

*Chou braisé au chorizo, sauce vierge de cucurbitacée*

## *Le paleron de veau en deux cuissons : 25 Euros*

*Crèmeux aux poires de Savoie, pommes grenaille et carottes*

## *Les pépinettes comme un Risotto : 23 Euros*

*Crème de reblochon, chips de légumes et poireau grillé*

## *La Côte de Veau : 34 Euros*

*Cuisson basse température, jus de viande réduit,  
Echalote confite sur peau et mille-feuilles de pommes de terre*

# *Les Desserts*

## *La crème brûlée à la Chartreuse : 13 Euros*

*Sucre Muscovado et éclats de cacao amer*

## *L'Agrume : 12 Euros*

*Crèmeux mandarine, brisures de biscuit sablé*

*Chips d'agrumes*

## *La poire de Savoie : 13 Euros*

*Ganache au chocolat noir et Chantilly allégée à la vanille*

## *Le Sultan : 14 Euros*

*Mille-feuilles vanille revisité et son praliné*

## *Le Fromage : 15 Euros*

*Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie)  
chèvre et vache, confiture maison*

# *Menu à 39 Euros*

*Entrée / plat / fromage ou dessert*

## *Entrées*

### *Le potimarron en velouté*

*Poitrine confite puis laquée au miel de montagne, crème de lard fumé*

*Ou*

### *Le poireau cuit à l'étouffée*

*Vinaigrette à l'estragon, mousse au bleu de Bonneval*

## *Plats*

### *Le paleron de veau en deux cuissons*

*Crèmeux aux poires de Savoie, pommes grenaille et carottes*

*Ou*

### *Le dos de cabillaud (+4 Euros)*

*Chou braisé au chorizo, sauce vierge de cucurbitacée*

## *Desserts*

### *La crème brûlée à la Chartreuse*

*Sucre Muscovado et éclats de cacao amer*

*Ou*

### *L'Agrume*

*Crèmeux mandarine, brisures de biscuit sablé*

*Chips d'agrumes*

*Ou*

### *Le Fromage (+3 Euros)*

*Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie)  
chèvre et vache, confiture maison*

# *Le Coin Savoyard*

*La fondue savoyarde et salade verte : 26 Euros/personne  
(Minimum 2 personnes)*

*La fondue savoyarde aux trompettes et salade verte : 31 Euros/personne  
(Minimum 2 personnes)*

*La tartiflette façon « Tatin » et salade verte : 26 Euros/personne  
(servi pour 2 personnes)*

## *Pour nos p'tits épicuriens*

*Plat, dessert : 17 Euros (Jusqu'à 12 ans)*

### *Plats*

*Croque-Monsieur ou Poulet pané maison, salade verte*

*Accompagné de...*

*Légumes ou risotto*

### *Dessert*

*2 boules de glace au choix :*

*Menthe choco, Vanille, Citron, Chocolat, Fraise*